

## 『楚辞』「招魂」・「大招」の飲食描写

著者	田島 花野
雑誌名	集刊東洋学
巻	107
ページ	1-22
発行年	2012-06-30
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10097/00132701">http://hdl.handle.net/10097/00132701</a>

# 『楚辞』「招魂」・「大招」の飲食描写

田 島 花 野

はじめに

『楚辞』は、戦国時代の楚国で作られた作品体系であるとされる一方で、漢代に盛行した賦の源流の一つとしても捉えられている。<sup>(1)</sup>『楚辞』と賦からなる、いわゆる辞賦の継承・展開を検討することは、戦国時代から漢代の文学を研究する際の課題の一つとなっている。この辞賦の展開を辿る上での重要な作品に、『楚辞』「招魂」・「大招」の両篇がある。<sup>(2)</sup>

1 『楚辞』「招魂」・「大招」の飲食描写（田島）

「魂」を「招」くという主題や、鋪陳もしくは物尽くしの表現などを共有することから、両篇はまとめて「二招」と称せられ、同類の作品と捉えられる場合がある。<sup>(3)</sup>また、従来の注釈・研究の多くは、二招の作者もしくは成立年代を特定しようとし、二招の間には前後関係があるとして、一方が先行して成立し、もう一方が先行作品を模倣もしくは

は継承した、という間柄を想定してきた。しかし、両篇の作者が誰であるか、成立年代はいつであるのか、そしてどちらが先に成立したのかという等の問題については、決定的な証拠に欠け、現在に至るまで解決されていない。<sup>(4)</sup>

ところで、近年の辞賦研究には、修辭や構造に注目することで、「招魂」に始まり、「大招」を経て枚乘「七発」に至り、さらに司馬相如の賦へと続く、という形で辞賦の変遷を論じるものが見られる。<sup>(5)</sup>谷口洋氏は、狩獵のモチーフや構造に注目して分析を行い、「高唐賦」・「招魂」が「狩の古代的な意味」をとどめた作品であるのに対し、「大招」・「七発」はそれを失って漢賦に近づいた作品であるが、「大招」が「古代的形式」を保持しているのに対し、「七発」は「古代的形式」を否定したと述べる。<sup>(6)</sup>谷口氏の論考は、狩獵モチーフを指標として、諸作品を辞賦の展開の中に位置付けたものである。しかしながら、氏が考察の対象と

した辭賦作品のうち、「招魂」・「大招」・「七発」には、狩獵の他にも様々なモティーフが描かれており、一部のモティーフをもつて作品全体の位置付けを決定するのは早計であろう。他の幾つかのモティーフに関しても分析を行い、諸作品の位置付けを確立してゆくことが必要なのではなからうか。

二招について見れば、四方の害惡を述べる部分や、宮殿・飲食・美女・歌舞などの快樂を述べる部分が兩篇に共通している。筆者は以前、二招の四方描写を比較し、「招魂」が「大招」に比べ、より具体的な描写を行っており、そのことは、「招魂」の作者が「大招」の作者に比べて、魂を招くという主題をより明確に意識して作品を制作したことを反映したものである可能性を明らかにした。<sup>7)</sup> 前稿を受け、本稿では二招の飲食描写を対象として、飲食物等の種類、飲食物を挙げて説明する文の構造、対偶表現、飲食物の登場する順序、宴會に集まる人々などに関して比較検討を行う。その際には、二招のみならず、まとまった分量の飲食描写を含む「七発」等の作品も参照することにする。複数の作品と対照することによって、二招の位置を考察してゆく。

## 第一章、『詩經』の飲食描写

二招に先行する辭賦作品には、まとまった分量の飲食描写が見えない。そこで辭賦以外にも範圍を広げると、『詩經』に、飲食描写を含む幾つかの詩篇が見える。小雅「楚茨」は、それらの中でも飲食描写の分量が多く、描写も詳細である。「楚茨」から、飲食に関わる部分だけを抜き出すと、第一章三句目以降に次のようにある。

自昔何爲、昔より何をか爲す、

我茲黍稷。我、黍・稷を茲う。

我黍與與、我が黍與與として、

我稷翼翼。我が稷翼翼たり。

我倉既盈、我が倉既に盈ち、

我庾維億。我が庾、維れ億なり。

以爲酒食、以て酒食を爲り、

以享以祀。以て享し以て祀る。

以妥以侑、以て妥んじ以て侑め、

以介景福。以て景いなる福を介けん。

ここには、食材として「黍」と「稷」が見え、それらで「食」や「酒」を作るといふ。九句目「以て酒食を爲り」以降に對し、後漢の鄭玄は次のように注を附す。

黍稷を以て酒食を爲り、之を獻じて以て先祖を祀り、

既に又た戸を迎え、神坐に處りて之を食らわしめ、其の飽かざるを嫌うを爲す。祝主人の辭を以て之に勸むるは、孝子の大きいなる福を受くるを助くる所以なり。（以黍稷爲酒食、獻之以祀先祖、既又迎戸、使處神坐而食之、爲其嫌不飽。祝以主人之辭勸之、所以助孝子受大福也。）

黍や稷で食事や酒を作り、その食事や酒を祖霊の宿った戸に飲食させ、祖霊から福を授かるという。

第二章の前半には、

濟濟跄跄、濟濟跄跄として、

絜爾牛羊、爾の牛・羊を絜くし、

以往烝嘗。以て烝・嘗に往く。

或剥或亨、或いは剥ぎ或いは亨に

或肆或將。或いは肆ね或いは將う。

とある。二句目には食材として「牛」・「羊」が登場し、四句目には牛や羊の皮を「剥」いた後に、「亨」という方法で調理すると歌う。

さらに第三章前半には以下のようにある。

執爨蹠蹠、爨を執ること蹠蹠として、

爲組孔碩。組を爲ること孔だ碩し。

或燔或炙、或いは燔き或いは炙り、

君婦莫莫、君婦莫莫として、

爲豆孔庶。豆を爲ること孔だ庶し。

爲賓爲客、賓たり客たり、

獻醕交錯。獻醕交錯す。

一句目から三句目に關して、鄭玄は次のように記す。

燔は、肉を燔くなり。炙は、肝炙なり。皆な獻に従うの組なり。其の之を爨に爲るに、必ず肉を取るなり。

肝や肥碩にして美き者なり。（燔、燔肉也。炙、肝炙也。皆從獻之組也。其爲之於爨、必取肉也。肝也肥碩美者。）

鄭玄のいう「獻に従う」については、正義が「以て獻酒に従うの用なり。（以從於獻酒之用也。）」と解釈するのをふまえることができる。鄭玄は、酒の肴として肉や肝を「爨」

で「燔」いたり「炙」ったりして調理し、「組（供物台）」に載せる、と解しているようである。

五句目「豆を爲ること孔だ庶し」に対し、鄭玄は「庶は、夥るなり。祭祀の禮、后夫人主籩豆を共にするに、必ず肉物の肥えて夥り美き者を取るなり。（庶、夥也。祭祀之禮、后夫人主共籩豆、必取肉物肥夥美者也。）」と述べ、

「豆」とは豆に盛った肉料理のことであるとする。また七句目「獻醕交錯す」に關しては、鄭玄が「始め主人賓に酌むを獻と爲す。賓既に主人に酌み、主人又た自ら飲み、賓に酌むは醕と曰う。旅に至りて爵交錯し以て徧くす。（始

主人酌賓爲獻。賓既酌主人、主人又自飲、酌賓曰醕。至旅

而爵交錯以徧。」と述べ、主人と賓客が杯を酌み交わすこととする。

第四章には、「神飲食を嗜む。(神嗜飲食。)」の句があつて神霊が供物を飲食することを歌い、その後には神が主人を祝福する「嘏辭」を述べると詠じる。第五章では、「神具酔えり。(神具酔止。)」と神霊が供物の酒に酔い、音楽を奏でて神霊を送り出し、「諸父兄弟、備に言に燕私す。(諸父兄弟、備言燕私。)」と祭祀後に同姓一族の宴が開かれると歌う。第六章は一族の宴の様子であり、「爾の穀既に將わる(爾穀既將)」と料理が行き渡り、「既に酔い 既に飽き、小大稽首す。(既醉既飽、小大稽首。)」と老いも若きも酔つて満腹になるのである。

以上をまとめると、まず第一章では「黍稷」の栽培と豊作が歌われ、収穫した穀物で「酒食」を作ると詠じる。第二章では「牛羊」という動物の肉を「亨」するなどして調理すると歌う。第三章前半では、肉類を「燔」く・「炙」るなどの方法で料理すると歌われるが、これらは酒の肴であると考えられる。肉類を調理し供物として捧げ、続いて主人と賓客が酒を酌み交わすと歌っているからである。第四章から第六章では、神霊が供物を飲食し、酔つて満腹になると退場すると述べ、さらに祭祀の後には、一族の人々が下げられた供物を存分に飲食するさまが叙述される。「楚

茨」での飲食は祭祀と密接に関わっており、神霊が供物を飲食することが一族の繁栄につながると考えられているようである。

飲食物としては、穀類の「黍稷」や肉類の「牛羊」、それに「酒食」の語が見え、調理法としては肉類を「亨」・「燔」・「炙」などの方法で料理することが述べられる。

対偶に注目すれば、第二章四句目「或いは剥ぎ 或いは亨」は句中対をなしている。その上で五句目「或いは肆ね 或いは將う」と対偶の関係にあると言えよう。第三章第三句「或いは燔きあるいは炙」るは句中対である。また第三章二句目「俎を爲ること孔だ碩し」と、同五句目「豆を爲ること孔だ庶し」は、間に二句を挟んで離れているが、「爲○孔○」と全く同じ句形であり、句形を整えようという意識が見て取れる。

飲食物では、大きく分けて穀物、肉、酒の三種類が登場し、穀物、肉、酒の順に提示されている。

また、祭祀中の神霊の行為や、一族の宴の参加者の行為として、酒食を飲み食いすることが歌われている。

『詩経』においては、「楚茨」以外にも豳風「七月」・小雅「六月」などに飲食が歌われている。これらの飲食も、「楚茨」と同じく農事や祭祀に関連したものである。「楚茨」以外の「七月」「六月」の飲食描写については、次章以降、

必要に応じて参照することにする。

## 第二章、「招魂」の飲食描写

「招魂」中の飲食描写は次のように始まる。引用には、聯番号を付した。

1 室家遂宗、室家遂に宗び、

食多方些。食は方多し。

「室家」は、後漢の王逸が「九族室家」と解し、南宋の朱熹も「宗族」とすることから、招かれる魂の一族の人々である。飲食描写の冒頭において、一族の人々が登場し、また「食」が様々に用意されると歌われるのである。続いて二聯目からは具体的な食事を述べる。

2 稻粢穠麥、稻・粢に麥を穠び、

粢黄粱些。黄粱を穠す。

上句は「稻」と「粢」に「麥」を選んで混ぜること、下句は、上句のご飯に「黄粱」を混ぜる意となる。王逸注に従えば、「稻」・「粢」・「麥」・「黄粱」の少なくとも四種類の穀物名が見えることになる。

ここで先行作品に穀物名を列挙する例を探してみると、『詩経』豳風「七月」第七章に次のようにある。

九月築場圃、九月場を圃に築き、

十月納禾稼。十月禾稼を納む。

黍稷重穋、黍・稷・重・穋、

禾麻菽麥。禾・麻・菽・麥。

嗟我農夫、嗟我が農夫よ、

我稼既同。我が稼既に同。

また同じく小雅「甫田」第四章にも、

黍稷稻粱、黍・稷・稻・粱、

農夫之慶。農夫の慶び。

とある。「七月」には「十月禾稼を納む」・「嗟我が農夫よ、我が稼既に同」とあり、「甫田」には「農夫の慶び」と言い、穀物は農事・豊作と関わっている。「七月」には「黍・稷・重・穋、禾・麻・菽・麥」とあり、「甫田」には「黍・稷・稻・粱」と歌い、一句四字中に四種類の穀物名が列挙され、「七月」では列挙が二句に連なる。

「招魂」の上句「稻・粢に麥を穠び」は、一句に四種類の穀物名を列挙する『詩経』の例に似ているが、王逸は三字目の「穠」を「擇」という動詞に解している。しかし『大廣益會玉篇』（四部叢刊本、卷十五禾部百九十四）を参照するならば、「穠」は「早く熟するものなり。（穠、早熟也。）」とある。「穠」は、早生品種だというのである。青木正児『楚辞』（春秋社、一九五七年）も「穠」を「麥の早熟するもの」とする。また黒須重彦『楚辞』（学習研

究社、一九八二年）は、稻・黍・稷・麥・黄粱を四方描写中の「五穀生ぜず」の「五穀」をいうものと推測する。「稻」を早生品種とする説を採用すれば、「稻・黍・稷・麥」と、上句のみで四種の穀物名を連ねることとなり、下句の「黄粱」も合わせると、五種類の穀物名を挙げると解釈される。

仮に王逸の解釈に従った場合でも、「招魂」の表現は穀物名を多用するという点で、『詩経』の表現に類似している。

『詩経』「七月」や「甫田」の文脈では、穀物名の多用は豊作の表現であり、「招魂」の穀物名多用もそのような背景を持つ可能性がある。しかし、『詩経』では穀物が明確に農事との関わりの中で述べられるのに対し、「招魂」が農事を明示することはない。下句では、上句のご飯に黄粱を「挈」ぜると詠じ、複数の穀物を混ぜ合わせて調理すると述べる。

### 3 大苦酸酸、大苦と酸・酸、

辛甘行些。辛・甘行わる。

第三聯では調味料や味を述べる。上の句では「大苦(味噌)・「酸(塩)・「酸(酢)」の三種の調味料が列挙され、下の句では「辛(山椒や生姜)・「甘(飴や蜜)」の二種類の味が行われると叙述される。

### 4 肥牛之臄、肥えたる牛の臄は、

臄若芳些。臄若して芳し。

第四聯では肉類が登場する。太った「牛」の「臄(スジ肉)」を、「臄若(煮て柔らかく)」すると、その香りは芳しいと歌っている。「臄若」という調理法が示されており、第一章で取り上げた『詩経』「楚茨」に「牛・羊」を「享」とあるのに類比できよう。

### 5 和酸若苦、酸を和えて苦きが若く、

陳吳羹些。吳の羹を陳ぬ。

上句は、「酸」味を調和させ、苦いようである、とする。王逸は「甘酸を和調し、其の味苦きが若く、復た甘きなり。」と解釈する。「苦きが若く」は、王逸に従えば「苦く感じるが甘みもある」という複雑な味になる。下句は「吳」人が作った「羹」を並べると述べている。

### 6 臄鼈炮羔、臄を臄て 羔を炮り、

有柘漿些。柘の漿有り。

上句は「臄」を「臄」て、「羔」を「炮」と解釈できる。調理法を表す動詞と、食材名を示す名詞とを組み合わせて二字とし、その二字を上下に連ねて句中対を形作っている。このような句中対の例は『詩経』小雅「六月」第六章に見える。

飲御諸友、諸の友に飲御し、

無鱉膾鯉。鱉を炙り 鯉を膾にす。

右の二句目の構造が、「招魂」の「臄を臄て 羔を炮り(臄

鼈炮羔」と同じである。

下句の「柘の漿有り」は、王逸によれば、飲み物として「柘の漿」があることである。ただし青木正児は、「柘漿」を飲料ではなく、上句の「鼈」や「羔」に掛ける汁と推定している。「王註には之を飲物にするのだと有るが、私見では、右の料理に此の汁をかけて食ふのであらうと想像する。何となれば飲物の事は次の章に一括して述べられているから、是は飲料ではあるまい。」（前掲書、二九四頁）。青木氏の説に従えば、上下の句の緊密性が増し、料理は食材と調理法だけでなく付け合せのソースと共に提示されることになる。

7 鵠酸臠臠、鵠は酸く臠を臠にし、

煎鴻鵠些。鴻と鵠とを煎る。

第七聯にも肉料理が続く。上の句は、「鵠」は「酸」味のある羹に調理され、「臠」を「臠（汁の少ない羹）」にする<sup>(註)</sup>と述べる。一見したところ前聯の上句「鼈を臠て 羔を炮り」と似ているが、ここでは後半二字が調理法を表す動詞と、食材名を示す名詞の組み合わせであるのに対し、前半二字は食材名を示す名詞と、味を表す形容詞の組み合わせであり、句中対ではない。下句は「鴻」と「鵠」を「煎（煎り焼き）」にすると述べ、これは上句後半「臠を臠にし」と同様に、調理法を表す動詞と食材名を示す名詞とを組み

合わせた構造である。

8 露雞臠蝸、露雞に蝸を臠にし、

厲而不爽些。厲しくして爽れず。

上句前半「露雞」の「露」に関しては、次のような解釈も示されている。郭沫若『屈原賦』今訳は「渾鷄（塩水で煮た鷄）」と現代語訳し、陸侃如ら選注『楚辭選』は、「露」は「烙」の仮借字である可能性があり、「烙鷄」は現在の「烤鷄（炙り焼きにした鷄）」と同じものであると述べる。仮に陸侃如らの炙り焼き説に従えば、上句前半は「雞を露り」となる。上句全体は「雞」を「露」り、「蝸」を「臠（野菜の入っていない羹）」にする意となり、第六聯同様に「動詞（調理法）＋名詞（食材名）」の句中対となる。また下句は、上句の料理は強い味であるが、悪くなつてはいないと語り、上句を説明している。第六聯で青木氏の解釈に従った場合に類似して、下句は上句の内容に付随して説明を付け加えた形となる。

9 糗糗蜜餌、糗糗と蜜餌と、

有餠餠些。餠餠有り。

第九聯では、甘味を述べる。「糗糗（おこし）・蜜餌（蜜で味付けした練り餅）・餠餠（あめ）」の三種の菓子があると歌われる。

以降の段には飲料が登場する。



10 瑤漿蜜勺、瑤の漿に蜜もて勺し、

實羽觴些。 羽觴を實たす。

玉のような飲み物に蜜を加えてうるおし、「羽觴」に注いで満たす。「羽觴」とは、唐代の五臣によれば羽根を挿した杯、朱熹によれば鳥の形をした杯である。

11 挫糟凍飲、糟を挫りて凍飲すれば、

酎清涼些。 酎は清涼たり。

第十一聯では酒が登場する。上句は、酒糟を取り除き、「凍飲（冷やして飲む）」と歌い、下句は、「酎（濃い酒）」は清んでいて「涼（冷たい）」と歌う。下句の「涼」は、上句に「凍飲」を受けた表現と考えられ、上句で述べられているのも下句の「酎」のことであろう。二句一聯で「酎」を説明しているのである。

12 華酌既陳、華酌既に陳なり、

有瓊漿些。 瓊の漿有り。

上句では花を中に入れた酒樽が並べられ、下句では玉のような飲み物があると歌う。

13 歸來反故室、歸り來たりて故の室に反れ、

敬而無妨些。 敬いて妨ぐる無し。

第十三聯で、飲食描写は一旦締め括られる。

以上の飲食描写をまとめ、第一章で検討した『詩経』『楚茨』の飲食描写と比較してみよう。

第一に、「招魂」には飲食物が多数登場する。穀物は少なくとも「稻」・「黍」・「麥」・「粱」の四例、調味料や味は「大苦」・「鹹」・「酸」・「辛」・「甘」・「苦」・「蜜」の七例、魚介を含む肉類では「牛の臠」・「鼈」・「雉」・「鴈」・「鴈」・「鴈」・「鴈」の九例、甘味は「柂枚」・「蜜餌」・「餠餠」の三例、飲み物は「瑤の漿」・「酎」・「華酌」に入った酒・「瓊の漿」の四例が見える。また調理法は、肉類に関するものがほとんどで、「臠若」・「和」・「羹」・「臠」・「炮」・「臠」・「煎」・「醢」の八例が述べられる。第一章に見た『詩経』『楚茨』には、食材の「黍」・「稷」や「牛」・「羊」それに「酒」、肉類の調理法「亨」・「燔」・「炙」が登場していた。「招魂」の飲食物や調理法は、「楚茨」の飲食物や調理法に重なりつつも、数量や種類の豊富さでは「楚茨」を遙かに上回っている。

第二に、文の構造を見ると、大きな違いがある。「楚茨」の調理法は、「或は剥き或は烹」る、「或は燔き或は炙り」のように列举されてはいるが、「牛・羊」などの肉類を目的語として取ることはない。対して「招魂」の調理法は、食材名（動物名）と密接に関わり、6「鼈を臠て羔を炮り」、7「鴈を臠にし、鴻と鴈とを煎る」、8「鴈を臠にし」のように、多くの場合「動詞（調理法）＋名詞（食材名）」の構造を取っている。一つの料理に対する字数は「鼈を臠

る」のように最小で二字であり、説明は簡略なのだが、「招魂」は、食材ごとに異なる調理法を提示することで、食膳の多様さを表現している。

飲食物等の列挙に注目すれば、「楚茨」には右に述べた通り、「或は燔き或は炙り」などと調理法を列挙しており、その他に食材名も「黍・稷」、「牛・羊」と列挙されている。列挙されるのは、二種類程度の調理法や食材である。しかし「招魂」には、上下句を用いて飲食物を三種類から五種類と、より多くの種類を列挙する傾向が見られる。2「稻・粢に麥を糲もび、黄粱を挈かず」、3「大苦と醎・酸、辛・甘行わる」、7「鵠は酸く鳧を臠あつものにし、鴻と鵠とを煎る」、9「粬きよじよと蜜餌と、銀鯉ぎんりう有り」の四例がある。第二聯は穀類、第三聯は調味料や味、第七聯は鳥類の肉料理、第九聯は甘味と、各々の聯は同類の食物を揃えている。「招魂」の一聯では、下句末尾の「些」を除き、七字で構成される。そのため、一聯に三種類から五種類の飲食物を列挙するには、一種類の飲食物の字数は、「稻」や「粢」のように一字か、「黄粱」や「鳧を臠にし」のように最大でも二字に抑えられる。「招魂」は、同類の食物を多く列挙することによって、飲食物の豊富さを示しているようである。

第三に、対偶に注目すれば、「體を臠すつぽんに 羔を炮あぶり」のように上句で句中対をなすことがある。しかし、下句末尾に

「些」字を置くという形式が足枷となつて、対句は見られない。また、隔句対も見受けられない。

句中対は、上述の通り、『詩経』「六月」の「鰒すつぽんを魚あぶり 鯉を臠あぶにす」が先例であり、「動詞（調理法）＋名詞（食材名）」を重ねた形式であつた。「招魂」の句中対は、第六聯・第八聯ともに「動詞（調理法）＋名詞（食材名）」の重ね型であり、『詩経』「六月」の形式と同じである。

第四に、「招魂」の飲食物は、穀物（第二聯）・調味料や味（第三聯）・肉類（第四聯、第六聯・第八聯）・羹（第五聯など）・甘味（第九聯）・酒を含む飲料（第十聯・第十二聯）と多種多様であるが、穀物・肉・酒の三種に絞つて叙述の順番を見れば、「楚茨」に同じく穀物、肉、酒の順で登場している。穀物・肉・酒およびそれらの登場順を叙述の骨組みであると考えれば、その他の調味・羹・甘味等が穀物・肉・酒の間に挿入されていることになる。「招魂」と「楚茨」の背後には、叙述の順序を規定する何らかの觀念が共通して存在していた可能性があると考えることができる。

第五に、「招魂」の飲食描写の冒頭には「室家遂とうとに宗むねび、食は方多し」とある。「室家」すなわち一族の者たちが集まり、その前に豊かな「食」が列ねられているさまが示唆されている。これは、『詩経』「楚茨」の第五章に「諸父兄

弟、備に言に燕私す」、第六章に「既に酔い 既に飽き、小大稽首す」とあつて、同姓の一族が宴を行うことに類似している。

### 第三章、「大招」の飲食描写

続いて「大招」の飲食描写を分析する。「大招」の飲食描写は、換韻によつて四つの段落に分かれる。第一段の第一聯には次のようにある。引用には、段落番号および聯番号を付す。

1-1 五穀六仞、五穀は六仞にして、

設菰梁只。  
まこものみ 菰梁を設す。  
ほどこ

王逸の説を洪興祖の説で一部訂正すると、五種類の穀物は六仞の高さに積まれ、「菰梁」<sup>まこものみ</sup>のご飯もあると歌っている。<sup>(31)</sup>

「招魂」第二聯では上句に「稻・桑に麥を稱び」、あるいは「稻・桑・稻<sup>わ</sup>・麥」と詠じ、三種類または四種類の穀物

「五穀」として五種類の穀物を示すが、穀物名は登場せず、「招魂」よりも具体性に乏しい。しかしながら下句の、穀物が六仞の高さに積まれているという叙述は、食物の豊富さを示すと共に、『詩経』「楚茨」の「我が倉既に盈ち、我が庾維億なり」に相通ずる豊作の表現でもあるだろう。

う。また「五穀」の「五」や「六仞」の「六」が数字である。この数字が相互に対応して、「五穀は六仞」という句中対を形作っている。

1-2 鼎<sup>なべ</sup>騰<sup>のぼ</sup>望<sup>のぞ</sup>、  
鼎<sup>なべ</sup>に騰<sup>のぼ</sup>て望<sup>のぞ</sup>に盈<sup>あふ</sup>ち

和致芳只。和し致して芳し。

「鼎」で「臠」て、それらが並べられて視野一杯に満ちており、それらの煮物は調味料・香辛料を「和（調和）」されて、香ばしい匂いがする意となる。上句に「臠」る、下句に「和」という調理法が示されるが、「臠」られる食材名は明らかにされていない。

1-3 内鵠・鵠・鵠を内れ、

味豺羹只。味は豺の羹。

王逸注によれば、「鵠」・「鵠」・「鵠」を羹に入れ、味はこの羹に豺の肉を加えたものが最も美味しい、と解釈される。

第四聯は、1—4「魂よ歸り徠たれ、嘗むる所を恣にせよ。（魂乎歸徠、恣所嘗只。）」と、一段を締め括る。

続く第二段には、以下のようにある。

2-1 鮮蛭甘雞、  
鮮しき蛭  
甘き雞、

和楚酪只。  
楚の酪を和う。

「鮮(新鮮)な」「蠟おのがめ」と「甘うまい」「雞」の調理には、「楚  
 国」の「酪(酸味のある汁)」を和える意となる。上句に(通)

「醋（酸味のある汁）」を和える意となる。上句に

見える二種類の食材に対し、下句では付け合せの調味料を示していると考えられ、料理はより複雑なものとして描写される。また、上句「鮮しき鰻 甘き雞」は、形容詞と食材名を表す名詞を組み合わせた二字を連ねており、句中対を構成している。

2-2 醢豚苦狗、醢の豚 苦の狗、

膾直蕝只。 膾蕝を膾にす。

「豚」肉には「醢」を添え、「狗」肉には「苦（胆囊を混ぜて苦くした醬）」を添え、付け合せとして「膾蕝」を「膾」にするのである。

直前の第一聯では、食材と共に付け合せの調味料を述べていたが、この第二聯では、食材と調味料に加えて付け合せの香味野菜にまで言及し、より複雑で詳細な描写を行っている。また、上句「醢の豚 苦の狗」は、調味料を表す名詞と、食材を表す名詞との組み合わせを重ねた句中対を構成する。

2-3 吳酸蒿蕝、吳の酸は蒿・蕝、

不沾薄只。 沾薄ならず。

「吳」の「酸」味のある料理に「蒿・蕝」を用い、その料理の味は汁が多過ぎたり味が薄かったりすることはないと歌う。

第四聯は、2-4 「魂よ歸り徠たれ、擇ぶ所を恣にせよ。

（魂兮歸徠、恣所擇只。）と第二段を結ぶ。

さらに第三段を見てみよう。

3-1 炙鵠烝鳧、鵠を炙り鳧を蒸し、

沾鵠鰾只。 鵠を沾きて鰾ぬ。

上句は「鵠」を「炙」り「鳧」を「蒸」し、「動詞（調理法）+名詞（食材名）」を重ねた句中対である。下句前半も「鵠」を「沾」という「動詞（調理法）+名詞（食材名）」の構造である。

3-2 煎鱖臠雀、鱖を煎り雀を臠にし、

遽爽存只。 遽し爽いて存めしむ。

上句は「鱖」を「煎」り「雀」を「臠」にすると詠む。前聯の「鵠を炙り鳧を蒸し」同様、「動詞（調理法）+名詞（食材名）」を重ねた句中対である。下句は、料理人に命じて、様々な味の料理を区別して、持つてこさせるといいう。上句の料理を持つて来させるのだと考えられるが、直接に料理の味などを説明する句ではない。

第三聯は、3-3 「魂よ歸り徠たれ、麗しきものにて先む。（魂乎歸徠、麗以先只。）と結ぶ。

最後に、飲み物を述べる第四段を検討する。

4-1 四酎并孰、四酎並びに孰し、

不澀噍只。 澀噍ならず。

上句では「四」という数によって「酎」を修飾している。

しかし「四酎」は、「大招」における飲食描写の冒頭部分にあった「五穀」のように他の古典文献にしばしば登場し（注32に挙げた『孟子』を参照されたい）、「五」つの種類がほぼ確定されている言葉ではない。その意味では「五穀」より更に具象性が乏しくなっている。下句は、上句の「酎」が、淡くて飽きることはない、と説明する。

4-2 清馨凍飲、清く馨り凍飲して、

不歎役只。役に歎らしめず。

上句では酒について、清らかであり香りがあって、冷やして飲むと歌う。下句について、王逸は、上句の酒を身分の低い人には飲ませないと解釈する。

4-3 吳醴白蘖、吳の醴に白蘖、

和楚瀝只。楚の瀝を和う。

「吳」人の作る「醴（甘酒）」には「白蘖（米麴）」を加え、さらに「楚」の「瀝（清酒）」を混ぜると解釈できる。

第四聯は、4-4「魂よ歸り來たれ、遠傷せざれ。（魂乎歸徠、不遠傷只。）」と結んでいる。

右の第四段第四聯下句のような、「大招」の飲食描写に見える否定詞「不」を含む句を抜き出すと、ある特徴が見受けられる。

不沾薄只。沾薄ならず。（第二段第三聯下句）

不澀嗔只。澀嗔ならず。（第四段第一聯下句）

不歎役只。役に歎らしめず。（第四段第二聯下句）  
不遠傷只。遠傷せざれ。（第四段第四聯下句）

四例全てで「不」を一字目に置き、中二字には好ましからざる意味の言葉が入る。例えば第二段第三聯下句の「沾薄ならず」は、上句「吳の酸」が「沾薄（汁が多く味が薄い）」ではないと語っており、「吳の酸」が、「汁が少なく味が濃い」ということを直接に述べるわけではない。

一方、「招魂」の第八聯下句には、

厲而不爽些。厲しくして爽れず。

とあり、「不」を三字目に置いている。そのため一字目の「厲」は肯定形で、直接に上句の「露雞」や「蠋」の「厲」を説明している。

「大招」のように否定形で間接的に説明すると、「招魂」の第八聯よりも、直接性・具体性が乏しくなるだろう。この句形は、三例が第四段に集中しており、第四段の全四聯八句の内、三句を占めている。こうした句形の多用と集中は、単調さを生じかねない。

以上をふまえて、「大招」の飲食描写についてまとめながら、主に「招魂」の飲食描写と比較してみよう。

第一に、飲食物を挙げると、穀物では「五穀」・「菰梁」の二例、調味料や味を表すものは「醕」・「醢」・「苦」・「酸」の四例、魚介を含む肉類は「鴈」・「鴈」・「鴈」・「豺」・「蠋」・

「雞」・「豚」・「狗」・「鵠」・「鳧」・「鶉」・「鴈」・「鰾」・「雀」の十三例、野菜類は「苴蓐」・「蒿」・「蕪」の三例、酒を含む飲料は「四酎」・「醴」・「醕」の三例が見える。また、調理法は、肉類以外のものも含み、「醢」・「和」・「羹」・「膾」・「炙」・「蒸」・「沽」・「煎」・「臠」の九例ある。これらと「招魂」との比較は、第四章の「七発」を検討する部分で、まとめて行うこととする。その方が、二招の差が出やすいと考えられるからである。

第二に、文の構造はどうか。三種類から五種類の食材や料理を列挙した聯は、3-1「鵠を炙り、鳧を蒸し、鶉を茹きて、鴈を」一例である。三種類の食物を列挙しており、一種類の食物は「鵠を炙り」のように二字で表される。「大招」の一例は、「招魂」の四例よりも少ない。

「大招」には、食材や料理を列挙するよりもむしろ、主菜と付け合せを組み合わせて述べる形が見られる。例えば、2-1「鮮き蠋、甘き雞、楚の醢を和う」、2-2「醢の豚、苦の狗、苴蓐を膾にす」などである。二句一聯のうち、上句が肉料理を、下句がその付け合せを提示している。この叙述形式が多いことと、先に述べた飲食物の列挙が少ないことは、相関関係にあると考えることができよう。

また、「不○○只」という句形が計四例あり、形式を整えようとする意識の表れと見なすことができる。しかし、この形式の多用は、単調さを生む原因ともなっている。

第三に、対偶に關して、「大招」は句中対を含むが、対句や隔句対は含まない。この点は「招魂」と同様である。ただし、句中対は、「招魂」では第六聯に第八聯を加えても二例、「大招」には第二段第一聯・第二段第二聯・第三段第一聯・第三段第二聯と、少なくとも四例確認できる。「大招」の方が句中対の形式を整えることに積極的である。

そして、「招魂」の句中対が、6「鼈を膾て、羔を炮り（膾鼈炮羔）」や8「雞を露り、蠋を臠にし（露雞臠蠋）」など、『詩經』と同様に「動詞（調理法）＋名詞（食材名）」のみであったのに対し、「大招」の句中対は、構造の面から三種類に分類できる。3-1「鵠を炙り、鳧を蒸し（炙鵠蒸鳧）」と3-2「鴈を煎り、雀を臠にし（煎鴈臠雀）」は、「動詞（調理法）＋名詞（食材名）」であるが、2-1「鮮き蠋、甘き雞（鮮蠋甘雞）」は、「形容詞＋名詞（食材名）」、2-2「醢の豚、苦の狗（醢豚苦狗）」は「名詞（調味料）＋名詞（食材名）」である。「大招」は、句中対を多用しながら、『詩經』や「招魂」には見られなかった形式を試みている。

第四に、飲食物は、「大招」の方に「招魂」よりも複雑

な組み合わせが見られる。穀物（第一段第一聯）・羹（第一段第二聯）・肉料理（第一段第三聯）・肉と調味料（第二段第一聯）・肉と調味料と付け合せ（第二段第二聯）・野菜料理（第二段第三聯）・肉料理（第三段第一聯）・肉料理（第三段第二聯）・酒類（第四段第一聯・第三聯）のようになる。叙述の順序は、まず穀物のご飯に始まって、次に肉料理を長々と列挙し、これには一部に野菜料理も混じっており、最終段落に酒類をまとめて述べる。おおむね「招魂」と同じ順序であり、それゆえ第一章で検討した「詩経」「楚茨」の順序とも相反するものではない。

しかしながら、「楚茨」に見える「諸父兄弟・小大」や「招魂」に見える「室家」のように、一族の人々を示す言葉は、見受けられない。

#### 第四章、「七発」の飲食描写

前章までの考察で、二招の共通性と差異がある程度明らかになった。本章では、漢初に成立したとされる枚乗「七発」（『文選』卷三十四）の中から、二招と比較しうる部分を取り上げて、二招の特徴をさらに明確にしたいと思う。「七発」の飲食描写は、以下のものである。

1 犒牛之腍、犒かいし牛の腍、

菜以筍蒲。菜とするに筍・蒲を以てす。

2 肥狗之和、肥えたる狗の和。

冒以山膚。冒うに山膚を以てす。

まぐさで養った「牛」の「腍（腹肉）」に、「筍」と「蒲」の芯を野菜として付け合せ、肥え太った「狗」の「和（種々の食材を合わせた羹）」には、「山膚（イワタケ）」で覆うのである。両聯の上句に見える「○○之○○」形式は、「招魂」第四聯上句「肥えたる牛の腍（肥牛之腍）」に似る。藤原尚氏は、これが「招魂」を下敷きにして作られたものであることを指摘している。また両聯の下句は、上句の主菜に添える付け合せの野菜を述べている。これは「招魂」の「鼈を腍て、羔を炮り、柘の漿有り」、「大招」の「鮮しき蠅、甘き雞、楚の醕を和う」や「醕の豚、苦の狗、苴蓐を膾にす」の下句が、調味料や付け合せの野菜を述べることに類似する。

しかしながら、聯の構造は似ていない。「七発」両聯の上句は、「犒かいし牛の腍（犒牛之腍）」と「肥えたる狗の和（肥狗之和）」である。ともに「修飾語＋名詞（食材となる動物名）＋『之』＋名詞（部位または調理法）」という構造を採る。同様に、下句「菜とするに筍・蒲を以てす（菜以筍蒲）」と「冒うに山膚を以てす（冒以山膚）」も、「動詞＋『以』＋名詞二字（野菜名）」である。これら両聯は、

奇数句同士、偶数句同士がほぼ同じ構造であり、隔句対をなしている。こうした隔句対は、二招には見られなかった。

二招の一聯は「○○○○、○○○○些」か「○○○○、○○○○只」の形式を持つので、上句の中で句中対を作ることとは可能である。しかし上句と下句とが対句をなす単句対を作ることはできない。上句は「○○○○」で句末の「些」「只」字を含まないのに対し、下句は「○○○○些」や「○○○○只」で、四字目に必ず「些」「只」字が入るからである。とはいえ二招は、上句が「○○○○」、下句が「○○○○些」や「○○○○只」の形式に整えられているので、上句同士、下句同士が対句となる隔句対を作ることとは可能なはずである。つまり、隔句対については「七発」と全く同じ条件の下にある。ところが、「七発」は隔句対を多用しているのに対し、二招は隔句対を作る工夫を行っていない。次の「七発」第三聯・第四聯は、隔句対を用いていないが、しかし二聯ひとまとまりで一つの話題を述べている。

### 3 楚苗之食、楚苗の食、

安胡之飯、安胡の飯。

### 4 搏之不解、之を搏めれば解けず、

一啜而散、一たび啜むれば散ず。

第三聯は、楚の苗山に産する穀物の「食」に、「安胡（マコモの実）」の「飯」があると歌う。「楚苗の食（楚苗之食）」

「安胡の飯（安胡之飯）」と、上下の句がともに「名詞二字＋「之」＋名詞」の構造であり、対句をなす。第四聯は、五臣に従えば、これらを手で丸めると粘り気があって崩れず、滑らかで食べるとすぐにばらばらになる、と解釈される。前聯で登場した「飯」に関して説明を加えており、両聯で、ご飯という一つの話題を述べている。

### 5 於是使伊尹煎熬、是に於て伊尹をして煎熬し、

易牙調和。

易牙をして調和せしむ。

「伊尹」と「易牙」という、いにしえの名料理人の名前を登場させ、対句を形作っている。人名の提示は、『詩経』「楚茨」や二招の飲食描写には全く見えなかった。

### 6 熊蹯之臠、熊の蹯の臠、

勺藥之醬、勺藥の醬。

### 7 薄耆之炙、薄き耆の炙、

鮮鯉之膾、鮮しき鯉の膾。

### 8 秋黃之蘇、秋黄の蘇、

白露之茹、白露の茹。

第六聯は、「熊」の「蹯（手のひら）」の「臠（煮物）」、「勺藥（味を調和させた）」の「醬」と述べ、第七聯は、「薄」く切った「耆（背肉）」の「炙（炙り物）」、「鮮（新鮮）」な「鯉」の「膾」という。料理や調味料を列挙しており、各聯で対句をなしている。第八聯は、秋に黄色くなったシ



ソと、白い露が降りた野菜を列挙する。これらの両句はともに「色彩語を含む二字＋『之』＋名詞（野菜）」であり、対句をなす。句形を見る限り、六句とも「○○之○○」形式であり、各聯が単句対であるとともに、三聯で隔句対を構成している。

### 9 蘭英之酒、蘭英の酒、

酌以滌口。酌みて以て口に滌ぐ。

上句で蘭の花を漬けた酒を提示し、下句でそれを酌んで口に注ぐと詠む。上句で示された話題を、下句が説明している。

### 10 山梁之餐、山の梁の餐、

餐豹之胎。餐いし豹の胎。

上句の「山の梁」は、『論語』郷黨篇に孔子の言葉として、

山梁雌雉、山の梁の雌雉、

時哉、時哉。時なるかな、時なるかな。

とあるのを典故とし、「雌雉」を暗示している。下句の「餐いし豹」も、李善注所引の『六韜』に、

不盛菽藿之羹、菽藿の羹を盛らずして、

必將熊蹯豹胎 必ず熊の蹯・豹の胎を將てす。

とあるのを典故とする。上下句がともに典故を持った対句であり、バランスの取れた緊密な構成になつていよう。

### 11 小飯大獸、小しく飯い 大いに獸めは、

如湯沃雪。湯の雪に沃ぐが如し。

第十一聯では、前聯までの飲食物を少々食べ大いに飲むと、湯を雪に注ぐように食べやすいと、上句を句中対に構成しつつ、下句で説明を付加する。

最後に第十二聯で12「此れも亦た天下の至りて美きものなり。（此亦天下之至美也。）」と締め括る。

以上見てきたように、「七発」の飲食描写に關しては、以下の事柄を指摘できる。

第一に、食材について、穀物は「楚苗の食」・「安胡の飯」、肉類には「牛の腴」・「狗」・「熊の蹯」・「著」・「鯉」・「山梁の餐」・「豹の胎」の七例、野菜は「筍」・「蒲」・「山膚」・「蘇」・「茹」の五例、調味料は「醬」、飲み物は「酒」が見える。調理法や料理名には「和」・「腊」・「炙」・「鱠」の四例が見える。

これらの種類を、「招魂」および「大招」と比較すると、肉類は「招魂」が九例、「大招」が二三例、「七発」が七例であり、調理法は「招魂」が八例、「大招」が九例、「七発」が四例である。いずれも「大招」が最多で「七発」が最小である。調味料や味は「招魂」が七例、「大招」が四例、「七発」が一例であり、飲料は「招魂」が四例、「大招」が三例、「七発」が一例である。これらは「招魂」が最多で「七発」は最小である。穀物は「招魂」が四例、「大招」が二例、「七

「発」が二例であり、甘味は「招魂」が三例、「大招」が〇例、「七発」が〇例である。これらは「招魂」に多く「大招」「七発」は少数か、或いは全く挙げていない。野菜は「招魂」が〇例、「大招」が三例、「七発」が五例である。「招魂」に見えず「七発」に最も多い。

肉類や調理法の種類の多い順に三篇を並べると、「大招」「招魂」「七発」の順になる。他方、調味料や味と、飲料とを、種類の多い順に並べれば、「招魂」「大招」「七発」、穀物と甘味の種類の多い順に並べれば、「招魂」「大招」と「七発」、また野菜の種類の少ない順に並べれば、「招魂」「大招」「七発」の順になる。一概には言えないが、三篇の中では「招魂」と「七発」の間で飲食物等の種類における量的な差が最も大きく、関連性が薄いようである。

第二に、文の構造に関して、「七発」は二招とは異なる形式を多用している。二招で多く見られた「鼈を脲て羔を炮る」のような、「動詞（調理法）＋名詞（食材名）」を重ねた形は一例も登場しない。6「熊の蹠の臠（熊蹠之臠）のように、「〇〇之〇」の形が多く、それらを「熊の蹠の臠、勺藥の醬、薄き者の炙、鮮しき鯉の鱠、秋黄の蘇、白露の茹」のように、最大で三聯六句連ねている。

一句に一種類の料理を配し、数句を連ねて料理を列挙する形である。第二章と第三章で検討した通り、二招の列挙

形式では、「招魂」の「鵠は酸く臍を臠にし」や「大招」の「鵠を炙り臍を蒸し」のように、一句の内に二種類以上の食物を列ねていた。対して「七発」は、一種類の食物に一句を費やすことで、より詳細に述べているということができよう。

また「七発」は、第一聯で「犢かいし牛の腴、菜とするに筍・蒲を以てす」と、上句の肉料理に対し、下句で付け合せの野菜を付加する。続く第二聯は「肥えたる狗の和、冒うに山膚を以てす」と、前聯と隔句対を構成し、両聯で一つの話題を述べる。第六聯から第八聯は、「熊の蹠の臠、勺藥の醬、薄き者の炙、鮮しき鯉の鱠、秋黄の蘇、白露の茹」と、三聯で隔句対を形作り、一つの話題を述べる。また、第三聯・第四聯「楚苗の食、安胡の飯。之を搏めれば解けず、一たび啜むれば散ず」は、二聯で一つの話題を述べる。一つの話題を述べるのに、二招は一聯を用いるが、「七発」は二聯以上を費やすことが多い。

第三に、二招に特徴的だった句中対は第十一聯の一例のみである。対句は第三聯・第六聯・第七聯・第八聯・第十聯にあり、隔句対は第一聯・第二聯、第六聯から第八聯の間に見える。二招には見えなかった対句や隔句対が多用されている。

第四に、「七発」の飲食物には、肉料理・野菜料理・穀

物のご飯・調味料・酒などが見える。これらを叙述する順序に注目すると、肉料理に始まり（第一聯・第二聯）、穀類はその次（第三聯・第四聯）に位置し、再び肉料理や野菜料理が述べられる（第六聯から第八聯）。酒は第九聯に登場しており、後半に位置すると言えるが、その直後には第十聯で再び肉料理が出てくるのである。「七発」における料理の叙述順序は、「詩経」「楚茨」から二招に至るまで存在した穀物・肉類・酒という順序に、合致していない。

第五に、「招魂」においては祭祀に参加する一族の人々が「室家」と提示されていたが、「七発」においては、「大招」と同じように、一族の人々は登場しない。

二招はともに、魂を招くという宗教儀礼をうたった作品であるとされる。「招魂」の飲食描写には、『詩経』『楚茨』と同様に一族の人々が登場し、祖霊祭祀詩である「楚茨」との共通性が見られ、宗教儀礼という主題と相反しないようである。しかし「大招」の飲食描写には、娯楽性をもった宮廷文学とされる「七発」と同じく、一族の人々が登場しない。「大招」は、表面上の主題は魂を招く宗教儀礼であるが、内容は娯楽作品に近く、主題と内容の間に差異が存在するようである。このことは、前稿で指摘した、「招魂」の作者が「大招」の作者よりも魂を招くという主題をより明確に意識して作品を制作した可能性があることと、矛盾

しない。

#### おわりに

飲食描写に関しては、以下のような特徴が見受けられた。第一に、食材などの数量に関しては、「大招」の方が「七発」に近接している。第二に、一つの話題を述べるのに、二招は一聯を用いるが、「七発」は二聯以上を用いることが多い。第三に、対偶として二招には句中対が含まれるが、句中対は「大招」の方が多く、対偶を積極的に作るという点では大招の方が「七発」に近いようである。第四に、飲食物を述べる順序は、二招が「楚茨」と共通性を持つのに対し、「七発」は独自の順序を持つ。第五に、「楚茨」と「招魂」には、宴會に参加する一族の人々が歌われるが、「大招」や「七発」には、一族の人々は登場しない。

二招が相互に類似していることは確かであるが、「招魂」の方が僅かながら『詩経』『楚茨』に近い叙述を持ち、「大招」の方が漢初作品である「七発」に近い特徴を持つと言うことができる。

飲食のモチーフを考察したところ、二招と「七発」の位置関係に関する結論は、狩獵モチーフについて論考した谷口洋氏の結論と同じものになった。

あくまで推測に過ぎないが、二招と「七発」の位置関係から、「招魂」よりも「大招」の方が遅く成立した可能性のあることを指摘することができよう。

二招に共通するその他のモチーフ、宮殿・美女・歌舞などの検討は、今後の課題としたい。

## 注

- (1) 范文瀾『文心雕龍注』（人民文学出版社、一九五八年）詮賦第八「然賦也者、受命於詩人、拓宇於楚辭也。」
- (2) 辭賦の展開については、鈴木虎雄『賦史大要』（富山房、一九三六年）、中島千秋『賦の成立と展開』（関洋紙店印刷所、一九六三年）を参照。
- (3) 藤野岩友『増補巫系文学論』（大学書房、一九六九年）「招魂文学」、姜亮夫『二招校註』（姜亮夫全集（六））雲南人民出版社、二〇〇二年）
- (4) 王逸注は「招魂」を宋玉の作とし、「大招」に関しては屈原あるいは景差の作とした上で「疑不能明也。」と述べる。「招魂」の作者・成立年代に関する主な先行研究は、竹治貞夫『楚辭研究』（風間書房、一九七八年）八六一―八六二頁にまとめられている。また「大招」については、屈原作とする説に藤野岩友『巫系文学論』等があり、後人の作とする説に陸侃如『屈原』「屈原評伝」・遊国恩『楚辭概論』等がある。
- (5) 後述する谷口氏の論文以外には以下のものがある。藤原

尚「七発」の修辭について——そのリズムと典故」（『小尾博士古稀記念中国學論集』汲古書院、一九八三年）。戸倉英美『漢代の文学における「全体」の精神』（初出は『中国文学会報』十号、一九八五年。『詩人たちの時空——漢賦から唐詩へ——』平凡社、一九八八年所収）。

- (6) 谷口洋『早期辭賦における狩獵——古代的象徴世界からの逃走——』（『興膳教授退官記念中国文学論集』汲古書院、二〇〇〇年）

- (7) 拙稿『楚辭』招魂篇と大招篇の四方描写について」（『集刊東洋学』一〇三号、二〇一〇年）

- (8) 『詩經』のテキストは十三經注疏本を用いる。また『楚辭』本文および王逸注・洪興祖補注は四部叢刊本を、朱熹注は『楚辭集注』（蔣立甫校點、上海古籍出版社・安徽教育出版社、二〇〇一年）を、『文選』本文および李善注・五臣注は足利学校藏明州刊本を用いる。

- (9) 二句目「絜爾牛羊」に関しては、正義が「乃鮮絜爾王者所祀之牛羊。」と解釈しており、「絜」は清めるという意味のようである。また四句目「或剥或亨」について、毛傳は「亨、飪之也」、鄭箋は「有解剥其皮者、有煮熟之者。」と述べる。「剥」は皮を剥ぐこと、「亨」は煮ることとなる。

- (10) 毛傳は「豆、謂肉羞庶羞」と述べるが、『經典釈文』によれば「肉」は「肉」の誤りであるという。

- (11) 毛傳「東西爲交、邪行爲錯。」

- (12) 毛傳「燕而盡其私恩。」鄭箋「祭祀畢、歸賓客豆俎、同姓則留、與之燕、所以尊賓客、親骨肉也。」

- (13) 鄭箋「小大、猶長幼也。同姓之臣、燕已醉飽、皆再拜稽首。」
- (14) 王逸注「宗、衆也。方、道也。言君九族室家、遂以衆盛、人人曉味、故飲食之和、多方道也。」朱熹注「室家、宗族也。宗、尊也。言君既歸來、室家之衆、皆來宗尊、當爲飲食、其方法多端也。」
- (15) 王逸注「稻、稌。黍、稷。穰、穰也。擇麥中先熟者也。罕、糲也。言飯則以秬稻、糲穰、擇新麥、糲以黃粱、和而柔糯、且香滑也。」
- (16) 毛傳「後熟曰重、先熟曰穰。」
- (17) 王逸注に「大苦、豉也。辛、謂椒薑也。甘、謂飴蜜也。言取豉汁和以椒薑、醃酢和以飴蜜、則辛甘之味、皆發而行也。」とあるが、本文を見る限りは、王逸が述べるような複雑な調合が行われているかどうかは定かでない。五臣注「鹹、鹽也。酸、酢也。」なお、原田種成『文選（文章篇）上』（明治書院、一九九八年）は、「大苦」をはなはだ苦い意とし、「鹹・酸・辛・甘」とともに「五味」を述べたものとする。
- (18) 王逸注「臠、筋頭也。臠若、熟爛也。言取肥牛之臠、爛熟之、則肥濡美也。」
- (19) 王逸注「言吳人工作羹、和調甘酸、其味若苦、而復甘也。」王逸に従えば、上句も下句に見える「吳の羹」を語ったものであり、二句一聯で「吳の羹」を説明することになる。しかし、上句が「吳の羹」の説明であるかどうかは不明である。
- (20) 王逸注「羔、羊子也。柘、諸蔗也。言復以飴蜜、臠鼈炮羔、令之爛熟、取諸蔗之汁、爲漿飲也。」
- (21) 王逸注「臠、小臠也。鴻、鴻臚也。鵠、鵠也。此言復以酸酢、烹鵠爲羹、小臠臠臠、煎熬鴻鵠、令之肥美也。」
- (22) 王逸注「露雞、露棲之雞也。有菜曰羹、無菜曰臠。鵠、大鵠之屬也。臠、烈也。爽、敗也。楚人名羹敗曰爽。言乃復烹露棲之肥雞、臠鵠鵠之肉、則其味清烈不敗也。」
- (23) 郭沫若『屈原賦』今訳（初出は人民文学出版社、一九五三年。『郭沫若全集』文学編第五卷人民文学出版社、一九八四年所収）「渢鷄・烟繁、味大可清爽。」
- (24) 陸侃如・高亨・黃孝紓選註『楚辭選』（上海古典出版社、一九五六年）「露、當是一種烹調方式、有人說露鷄即渢鷄。按露可能借做烙字、烙是用火烤、烙鷄如同現在所謂烤鷄。」
- (25) 王逸注は「銀饌、饌也。言以蜜和米麴、煎煎作糲、搗黍作餌、又有美饌、衆味甘美也。」と解する。しかし、洪興祖は上句について「糲、蜜餌也。」と述べ、洪に従えば「糲、蜜餌」で一種類の菓子となる。
- (26) 王逸注「瑤、玉也。勺、沾也。實、滿也。羽、翠羽也。觴、觴也。言食已復有玉漿、以蜜沾之、滿于羽觴、以漱口也。」
- (27) 五臣注「觴、酒器也。插羽于上。」朱熹注「羽觴、飲酒之器、爲生爵形、似有頭尾羽翼也。」
- (28) 王逸注「挫、捉也。凍、冰也。酎、醇酒也。言盛夏則爲覆甕乾醱、捉去其糟、但取清醇、居之冰上、然後飲之。酒寒涼、又長味、好飲也。」
- (29) 王逸注「酌、酒斗也。言酒樽在前、華酌陳列、復有玉漿、

恣意所用也。」五臣注「華酌、謂置華於酒中。」「瓊の漿」に酷似した表現として、第十聯に「瑤の漿」が登場している。王逸は「瑤」についても「瓊」についても「玉」であると解釈する。「瓊」は『説文解字繫傳』に「瓊、赤玉也」とあり、「瓊の漿」で赤い玉のような飲み物を表す可能性がある。一方「瑤」を「玉」と捉えれば、玉は一般的に白色とされることから、「瑤の漿」は白玉のような飲み物となつて、「瓊の漿」と色彩の対照をなすとも考えうる。

(30) 次聯では「肴羞未通、女樂羅些。」と、馳走から女樂に話題が移つてゆく。

(31) 王逸は「五穀、稻・稷・麥・豆・麻也。七尺曰仞。設、施也。苽粱、蔣實、謂雕胡也。言楚國土地肥美、堪用種植五穀、其穗長六仞。又有苽粱之飯、芬香且柔滑也。」と言ふ。しかし洪興祖は王逸に反駁し「此言積穀之多爾、非謂穗長六仞也。」と述べる。

(32) 二招より古いと考えられる用例に、『孟子』滕文公上「后稷教民稼穡、樹藝五穀」、趙岐注「五穀、謂稻・黍・稷・麥・菽也。」がある。また「穀」の字を数と共に用いる例に、『詩經』豳風「七月」、小雅「信南山」・「大田」、周頌「噶嘻」・「載芟」・「良耜」に見える「百穀」がある。これらの詩篇は穀類の種蒔きや、その後の生育を歌っている。

(33) 王逸注「臠、熟也。致、致醎酸也。芳、謂椒薑也。言乃以鼎臠、臠熟羹臠、調和鹹酸、致其芬芳、望之滿案、有行列也。」

(34) 王逸注「鵠、鵠鶴也。鵠、似鳩而小、青白。鵠、黃鵠也。

豺、似狗。言宰夫巧於調和、先定甘酸、乃內鵠鵠黃鵠、重以豺肉、故羹味尤美也。」

(35) 王逸注「生潔爲鮮。鰒、大龜也。醢、酢醢也。言取鮮潔大龜、烹之作羹、調以飴蜜、復用肥鵠之肉、和以酢醢、其味清烈也。」

(36) 王逸注「醢、肉醬也。苦、以膽和醬也。世所謂膽和者也。菹、蕒荷也。言乃以肉醬陷烝豚、以膽和醬、啗狗肉、雜用膾炙、切蕒荷以爲香、備味也。」

(37) 王逸注は「蒿、繁草也。蕒、香草也。『詩』曰、「言采其蕒。」言吳人善爲羹、其菜若蕒、味無枯薄、言其調也。」また「沾、多汁也。薄、無味也。言吳人工調鹹酸、燠蒿蕒以爲羹、其味不濃不薄、適甘美也。」と述べる。上下の句を関連付けて解釈しており、一方では、恐らく「招魂」の「吳の羹を陳ぬ」を念頭に置いて羹のこととし、他方では「羹（和え物、野菜のナマス）のこととしており、少々混乱が見える。

(38) 王逸注「鮓、燠也。言復炙鵠鵠、烝鳧鴈。鮓燠鵠鵠、鴈列衆味、無所不具也。」

(39) 王逸注「鱣、鮓。：遼、趣也。爽、差也。存、前也。言乃復煎鮓魚、臘黃雀、勑趣宰人、差次衆味、持之而前也。」

(40) 王逸注「醇酒爲酎。并、俱也。醢、餽也。言乃醢釀醇酒、四器俱熱、其味甘美、飲之醢滑、入口消釋、不苦澀、令人不飽滿也。」朱熹注「飲酎、三重釀酒。秦『月令』云、「春釀之、孟夏始成。」漢亦以春釀、八月乃成。此云四酎、則是四重釀矣。：舊注以爲四器俱熱、未知孰是也。」

(41) 王逸注「馨、香之遠聞者也。凍、猶寒也。歠、飲也。役、賤也。言醇醲之酒、清而且香、宜於寒飲、不可以飲役賤之人。即以飲役賤之人、即易醉顛仆、失禮敬。」しかし、下句について朱熹は「未詳」とする。

(42) 王逸注「再宿為醴。蘗、米麴也。漚、清酒也。言使吳人醲醴、和以白米之麴、以作楚漚、其清酒尤醲美也。」

(43) ただし、「大招」の飲食描写の段に一族を示す語は見えないが、「大招」の健康や一族の繁栄を述べる段には「室家盈廷、爵祿盛只。」とある。

(44) 李善注「説文」曰、「爛、以芻蕘養國牛也。」…「説文」曰、「腴、腹下肥者。」「毛詩」曰、「其藪維何、維筍及蒲。」五臣注「筍・蒲、竹筍・蒲心。」

(45) 李善注「禮記」曰、「士無故不殺犬豕。」和、謂和羹也。鄭玄「禮記注」曰、「菘、菜也。」謂以菜調和之也。曹與菘、古字通。山膚、未詳。五臣注「冒、覆也。山膚、雄白。」

(46) 藤原尚(注5前掲論文) 参照。

(47) 李善注「楚苗山出米、可以為食。」「淮南子」曰、「苗山之筵。」高誘曰、「苗山、楚山也。」安胡、未詳。一曰、安胡、彫胡也。宋玉「諷賦」曰、「為臣炊彫胡之飯。」五臣注「言用楚地之梗稻為之食。故云楚苗。又用彫胡草實、以為飯。安胡即彫胡。」

李善注「禮記」曰、「無搏飯。」…「説文」曰、「啜、嘗也。」五臣注「搏之不解、言黏也。啜、嘗也。一嘗而散、言滑也。」  
(48) 李善注「呂氏春秋」曰、「伊尹說湯以至味。」又、白公曰、「若以水投水奚若。」孔子「淄澠之合者、易牙嘗而知之。」

(49) 李善注「左氏傳」曰、「宰夫臠熊蹯不熟。」方言「臠、熟也。」韋昭「上林賦注」曰、「勺藥、和齊鹹酸美味也。」五臣注「熊蹯、熊掌也。臠、爛也。勺藥、調和也。言又以醬調和之。」

(50) 李善注「薄羞、未詳。一曰、薄切獸羞之肉、而以為炙也。羞、今人謂之肴頭。」「毛詩」曰、「魚鱉膾鯉。」五臣注「取獸薄羞上着滑肉為炙。」

(51) 李善注「茹、菜之總名也。」「漢書」曰、「百味甘酒、布蘭生。」晉灼曰、「布列芬芳、若蘭之生。」五臣注「秋時蘇黃、露下葵滑、皆可食也。茹、菜之稱。酒中漬蘭葉、取其香也。蕒滌於口、以自適也。」

(52) 李善注「論語」「子曰、山梁雌雉、時哉時哉。」鄭玄曰、「孔子山行、見一雌雉、食其梁粟。」杜預「左氏傳注」曰、「參、養也。音宦。」六韜曰、「武王伐紂、得二大夫而問之曰、殷國將有妖乎。對曰、有。殷君陳玉杯象箸。玉杯象箸、不盛菽蕡之羹、必將熊蹯豹胎。」五臣注「參養之豹、取其胎也。」なお「論語」について、李善の引用した鄭玄注は佚しており、正義は「梁、橋也」と解釈する。

(53) 李善注「説文」曰、「獸、飲也。」沃雪、言易也。「家語」「孔子曰、人之棄惡、如湯之灌雪焉。」五臣注「獸、飲也。如湯沃雪、言食之易也。」

(54) 注(7) 参照。